

Gyros aan het spit

Wat heb je nodig?

Procureur Iberico (Ralph heeft 2 stukken à 1100 gram gebruikt)

1 grote ui, met schil, doormidden gesneden

1 rode ui, in dunne ringen gesneden

pitabroodjes

tomaten, in plakjes gesneden

verse peterselie

Voor de marinade:

1 ½ el. knoflookpoeder

1 ½ el. uienpoeder

1 ½ el. milde paprikapoeder

1 el. gedroogde oregano

1 tl. chiliflakes

½ el. komijnpoeder

1 el. Ralphs Goeie Dingen South American rub

1 el. zout

1 el. milde mosterd

2 el. honing

sap van ½ citroen

¾ el. versgemalen zwarte peper

scheut zonnebloemolie

scheut witte wijn-azijn

blaadjes van 2 takjes verse tijm

ca. 5 blaadjes munt, fijngehakt

Voor de tzatziki:

3 flinke el. Turkse of Griekse yoghurt

sap van ½ citroen

½ komkommer, geraspt en uitgeknepen in een schone theedoek

snuf fleur de sel

snuf versgemalen zwarte peper

Wat moet je doen?

1. Steek de bbq aan en zorg voor een indirecte zone (zodat het vlees 'indirect' kan garen)
2. Roer de ingrediënten voor de tzatziki door elkaar. Zet apart.
3. Snijd het stuk vlees, om en om, op ca. 5 mm. op deze manier in: eerste plak: insnijden, maar *nét* niet helemaal door. Tweede snede helemaal door... enzovoort
4. Vouw de niet helemaal doorgesneden plakken vlees uit (butterfly) en sla ze enigszins plat

5. Roer alle ingrediënten van de marinade goed door elkaar en wentel hier de plakken vlees in, rondom, zodat ze aan alle kanten gemarineerd zijn
6. Steek een halve ui aan je spies en rijg er dan de plakken vlees aan (begin met de kleinste plakjes)
7. Rijg er tot slot de andere helft van de ui aan en plaats het spit op je bbq (indirect)
8. Je kunt het vlees op twee manieren garen aan het spit:
 - * in één keer: zorg voor een bbq temperatuur van ca. 160/180 graden en rooster al draaiend gedurende 2 ½ à 3 uur
 - * in porties: zorg voor een bbq temperatuur van ca. 200/220 graden en rooster gedurende ca. 45 minuten. Snijd dan de buitenste gare laagjes vlees eraf en plaats het spit terug op de bbq. Herhaal dit afsnijden van de buitenste laag vlees elke 8-10 minuten
9. Snijd het vlees van het spit af in reepjes (vang op in een schaal)
10. Vul een pitabroodje met dunne uienringen, plakjes tomaat, reepjes vlees, tzatzikisaus en maak af met wat verse petersielie

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok